

CARTE

CUISINE FUSION JAP



TAPAS DU MOMENT

Karaage HOGI 10€

Poulet frit à la japonaise x 5 marinade maison
ail gingembre et sauce tartare maison

Ebi Fry 9€

Crevettes panées chapelure panko x4, sauce
aigre douce

Oeuf onsen shiitakés Veggie 14€

Velouté de shiitakés bouillon tsuyu à la truffe,
pesto de shiso, œuf parfait

Hot Dog Gua bao Spicy ou doux 15€

Pain vapeur x 3, saucisses japonaises, chou
coleslaw, sauce sriracha / mayonnaise
japonaise, gingembre beni shoga (mariné à la
feuille de shiso rouge), oignons frits, cébettes

Saumon gravelax 13€

Saumon mariné aux algues wakamé shiso saké et
mirin, stracciatella, oeufs tobikko yuzu, pickles
d'oignon rouge

Crispy balls crevette 15€

Boulettes maison x3 panées en feuilles de riz et
frites, guacamole au yuzu kosho (piment vert
fermenté au yuzu citron japonais), mayonnaise
agrumes miso sésame, œufs de truite, algues
nori, cébettes

GYOZAS

Le Gyoza XXL Gambas 13€

Un gyoza roulé en forme de rose, farce gambas,
chou blanc, ail, gingembre et cébettes / bisque
au lait de coco

Le classi'c porc 11€

Gyozas x 5 farcis au porc hâché, chou blanc,
gingembre, ail et cébettes

Raviolis maison double cuisson grillés et vapeur

ACCOMPAGNEMENTS DU MOMENT

Riz blanc 4€

Salade d'algues Wakame 5€

Salade de choux et carottes, sauce sésame 5€

Chou blanc, Chou rouge, Carotte
Vinaigrette HOGI au sésame

Patates douces panées panko sauce tartare maison 7€

■■■■■■■■■■

PLATS DU MOMENT

Ramen au poulet teriyaki ou veggie au nuggets au tofu et edamame avec œuf ajitama 20€

Soupe de nouilles ramen, bouillon de légumes cuit 8h, œuf mariné ajitama, poulet teriyaki ou nuggets de tofu et edamame x3, champignons shiitakés, pousses de bambou marinées, gingembre beni shoga, narutomaki, cébettes

Tartare de boeuf ou thon (selon arrivage) asiatique et ses frites de patate douce panko 21€

Marinade soja huile de sésame gingembre, algues wakamé, coriandre, citron vert, oignons frits, gingembre beni shoga, cébettes

Ramen Canard 29€

Soupe de nouilles ramen, bouillon de volaille et jus de canard, tataki de magret de canard, champignons shiitakés, potimarron rôti, escalope foie gras poêlée, algue nori, cébettes

DESSERTS DU MOMENT

Gyozas pomme 7€

Gyozas frits aux pommes x5, chantilly, sucre glace, coulis caramel beurre salé

Mochi ice cream 7€

Crème glacée enrobée de pâte de riz gluant x2. Goûts au choix (mangue passion, fleur de cerisier, thé vert matcha, yuzu, chocolat)

Moelleux au chocolat 7€

Moelleux au chocolat cœur fondant yuzu / chantilly



OUVERT DU JEUDI SOIR AU LUNDI SOIR

Carte du 22 janvier au 2 mars 2026

RÉSERVATION AU 04 84 85 88 25

